

BEATRICE

R I S T O R A N T E

GLI ANTIPASTI

BURRATA Tomates mûres sur vigne rôties, pesto au basilic, prosciutto di Parma Roasted vine ripe tomatoes, basil pesto, prosciutto di Parma	28	INSALATA DI CAVOLO Salade de chou frisé et de choux de Bruxelles, vinaigrette au tahini et au cidre de pomme, noix de pécan sucrées, feta Kale and Brussel sprout salad, tahini and apple cider vinaigrette, candied pecans, feta	22
POLPO Pieuvre grillée, sauce Romesco, pommes de terre rattes, oignons rouges mariné, olives vertes Grilled octopus, Romesco sauce, fingerling potatoes, pickled red onions, green olives	36	INSALATA ALLA CESARE Salade césar, petite laitue sucrine, croûtons au brie, prosciutto croustillant, vinaigrette câpres et citron Caesar salad, little gem, brie croutons, crispy prosciutto, lemon caper dressing	24
TEMPURA DI GAMBERI Crevettes tempura, mayonnaise épicée (4) Shrimp tempura, spicy mayonnaise (4) 7\$ par morceau additionnel / 7\$ per additional piece	28	LEGUMI Coeurs d'artichauts et champignons eryngii grillés, marmelade d'agrumes et chili, frisée, rondelles d'échalotes croustillantes Grilled artichoke hearts and king eryngii mushrooms, chili citrus marmalade, frisée, crispy shallot rings	26
CARPACCIO DI MANZO Carpaccio de boeuf, huile d'olive truffée, roquette, Parmigiano Beef carpaccio, truffled olive oil, arugula, Parmigiano	30	TARTARE DI SALMONE Tartare de saumon épicé, émulsion de wasabi et tobiko, glaçage au soya et à l'érable, coriandre, chips de taro Spicy salmon tartar, wasabi tobiko émulsion, soy maple glaze, micro cilantro, taro chips	28
POLPETTE DI VITELLO ARRABBIATA Boulettes de veau arrabbiata, Parmigiano, polenta Veal meatballs arrabbiata, Parmigiano, polenta	22		

I PRIMI PIATTI

PAPPARDELLE Sauce tomates, crème, Fior di latte, Parmigiano, basilic Tomato sauce, cream, Fior di latte, Parmigiano, basil	33	MEZZALUNA Mezzaluna à l'aubergine, sauce aux tomates confites Eggplant Mezzaluna, confit tomato sauce	34
TORTELLONI Bajoues de veau braisées, sauce crémeuse aux champignons sauvages Braised veal cheeks, creamy wild mushroom sauce	40	TAGLIOLINO NERO Tagliolino à l'encre de calmar, palourdes, calamars, vin blanc, safran Squid ink Tagliolino, clams, calamari, white wine, saffron	42
CAVATELLI Champignons sauvages, tomates cerises rôties, truffe, demi glace, roquette Wild mushrooms, roasted cherry tomatoes, truffle, demi glace, arugula	34	CHITARRA Homard, vin blanc, bisque, tomates concassées, persil Lobster, white wine, bisque, crushed tomatoes, parsley	46
FETTUCCINI Pesto d'épinards et basilic, fromage straciatella, pistaches grillées Spinach and basil pesto, straciatella cheese, toasted pistachios	36	SPAGHETTI Cacio e Pepe, truffe noire fraîche Cacio e Pepe, fresh black truffle	44
		RISOTTO Crevettes, pétoncles, petits pois, 'nduja Shrimp, scallops, peas, 'nduja	40

PESCE

BRANZINO MEDITERRANEO Bar méditerranéen grillé, oignon cipollini confit, épinards sautés, sauce pistache Grilled Mediterranean sea bass, confit cipollini onion, sautéed spinach, pistachio salsa	48	SALMONE Saumon Ora King mariné au miso, brocoli noirci, purée de chou-fleur Miso marinated Ora King salmon, charred broccoli, cauliflower purée	46
TONNO Thon saisi au sésame, avocat écrasé, coriandre et émulsion de chipotle, fenouil et poussière d'orange Sesame seared tuna, smashed avocado, coriander, chipotle emulsion, fennel and orange dust	56	GAMBERONI Crevettes géantes grillées, bisque crémeuse, asperges, purée de pommes de terre au homard truffée Grilled jumbo shrimp, creamy bisque, asparagus, truffled lobster mashed potatoes	54

LA CARNE

FILETO DI MANZO Filet mignon poêlé, sauce au vin rouge, pommes de terre Yukon Gold rôties Pan seared filet mignon, red wine sauce, roasted Yukon Gold potatoes	68	BISTECCA AMERICANA Entrecôte de 24 oz grillée, émulsion à l'ail, laitue sucrine grillée, tomates cerises rôties Grilled 24oz rib steak, garlic emulsion, grilled little gem, roasted cherry tomatoes	98
POLLO Suprême de poulet grillé, sauce au vin blanc et au citron, asperges, poivrons rouges, oignons caramélisés Grilled chicken supreme, white wine lemon sauce, asparagus, red peppers, caramelized onions	42	VITELLO MILANESE Côte de veau à la milanaise, roquette, tomates cerises, vinaigrette au vin rouge Veal chop milanese, arugula, cherry tomatoes, red wine vinaigrette	68
		COSTOLETTE D'AGNELLO Côtelettes d'agneau marinées classiques (4) Classic marinated grilled lamb chops (4) \$12 par morceau additionnel / per additional piece	48

CONTORNI

PATATINE FRITTE FATTE IN CASA Frites maison / Homemade fries	10	CAVOLETTI Choux de Bruxelles rôtis, vinaigrette crémeuse aux raisins secs et aux noix de cajou Roasted Brussel sprouts, creamy raisin and cashew vinaigrette	14
RAPINI PICCANTI Rapinis épicés / Spicy rapini	14		